

Inhalt

Vorwort 6

Die niederrheinische Küche 9

Zup, Papp, Dureen-Jekokdes
oder: Die Welt des Niederrheiners in einen Topf 15

Botermelks-Zup môt Prümkes (Rosinen)	17
Botermelks-Zup môt Prume (Pflaumen)	17
Zwiebelsuppe	17
Rindfleischsuppe mit Markklößchen und Eierstich	18
Porreesuppe	19
Erbsensuppe	19
Grüne-Bohnen-Suppe	20
Möhreneintopf	20
Grünkohl	21
Schnieders Courage	23
Bohnen und Birnen	23

Die tolle Knolle
oder: Ein Kellerkind macht Karriere 24

Hemmel on Ähd	27
Salat-Püree	27
Döppekauken	28
Schnibbelskook	28
Rievhook (Reibekuchen)	29
Kalter Kartoffelsalat	29
Warmer Kartoffelsalat	30
Linneweaver (Leineweber)	30
Dämp Äpel	31
Kartoffeln im Tontopf	31

Gesundes Gemüse
oder: Wie aus einem Mangel ein Vorzug wird 32

Dicke Bohnen	35
Stielmus	35
Schwarzwurzeln	36
Rude Kappes (Rotkohl)	36
Porree überbacken	37
Rosenkohl	37
Wirsingauflauf	38
Sellerieschnitzel	38

Das weiße Gold vom Niederrhein
oder: Wie ein Gemüse
zu seinem Feinschmecker-Fanklub kam 39

Spargelcremesuppe	41
Spargel	41
Spargel überbacken	42
Gestovter Spargel	42

Sauer macht lustig
oder: Fischebonne, Sauerkraut, Zwiebelchen
und Gürkchen 43

Sauerkraut	45
Sauerkraut-Eintopf	45
Stampes	47
Faßbohnen	47
Schnippelbohnenuppe	48
Mayonnaise-Gurken	48
Rote Bete	49

Kirmesfisch und Weihnachtsschmaus
oder: Als die Fische den Rhein noch mochten 50

Gekochter Salm	53
Gebratener Salm	53
Aal in Petersiliensauce	54
Heringssalat	54
Heringstipp	55
Kuschelemusch	55

Die Austern des kleinen Mannes
oder: Acht Monate im Jahr ist Muschelzeit 57

Muschelsuppe	58
Muscheln in Weißwein	59
Miesmuscheln, scharf gewürzt	59

Martinsgans und Festtagsbraten
oder: Vater bekommt das größte Stück 61

Suerbroane (Sauerbraten)	62
Martinsgans	63
Friko	64
Schweinenierchen süß-sauer	64
Bratwurst „môt Zaus“ (mit Soße)	65
Gekochtes Rindfleisch	65
Panhas	66
Frikadellen	67

Inhalt

Süße Verführer

oder: Ein Tag ohne Nachttisch kann kein Sonntag sein 68

Reisbrei mit Rosinen	70
Jrismeäls-Schieve	70
Brotpudding	71
Kastaniennachspeise	71
Dampfknuedel	72
Herrencreme	73
Kaltschale	73
Kirschsuppe	74
Bratäpfel	74

Crementreifen am Kuchenhorizont

oder: Wie die Niederrheiner sich ihre Festtage versüßten 80

Platekook	82
Rollköskes	82
Gedeckter Apfelkuchen	83
Cremerkuchen	83
Honigkuchen	84
Flutschmoppen	85
Ballebäuskes	85
Mutzen	87
Spekulatius	87

Die Niederrheinische Kaffeetafel

oder: Lust auf Süßes und der Heißhunger auf Herzhaftes 88

Weißbrot	90
Buttermilchwaffeln	90
Schwarzbrot	91
Ongeschwedde	91

Brot in flüssiger Form

oder: Der Niederrheiner lebt nicht vom Eintopf allein 92

Altbiersuppe	94
Schweinehaxe in Altbiersauce	94
Rinderbraten Bierbrauer Art	95
Hochrippe in Biersauce	95

Alle Rezepte aus „Großmutter's Zeit“ sind den heutigen Essgewohnheiten und Einkaufsmöglichkeiten angepaßt worden. Die Zutaten gelten immer für vier Personen.